

All Inklusive Festpreis-Menü VEGETARISCH - Frühjahr 2018

APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Salatherzen | Gorgonzola | Rübe | Avocadotatar
Dressing | Ei | Croutons | Sprossen

SUPPE

Cremesüppchen von der Erbse | getrüffelte Sahne

HAUPTSPEISE

Frische handgemachte Grana Padano Teigtaschen
auf Tomaten-Marmelade | Basilikum | Pinien

DESSERT

Cheese Cake | frische Erdbeeren | cremiges Eis | Nüsse

WEINE

2016 Corte Dei Mori – Nero D'Avola - trocken
2016 Weingut Neef Emmich – weißer Burgunder - trocken
2016 Weingut Snow Mountain - Cabernet Rosé - trocken

Preis pro Person 60,00 € am Mittag – 4 Stunden

Preis pro Person 70,00 € am Abend – 4 Stunden

Je weitere angefangene Stunde 7,00 € pro Person Getränkepauschale
Getränke-Pauschale ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails